

Elaboración de cervezas, del pasado al presente

Dr. Jose Ignacio Ibeas Corcelles. Area de Genética. Universidad Pablo de Olvide

La elaboración de cerveza es considerado el proceso biotecnológico más antiguo, en el que se requiere la extracción y modificación de azúcares del grano de cereal por parte de enzimas naturales y la posterior transformación de estos azúcares en alcohol y otros componentes aromáticos por parte de la levadura. El hombre, a lo largo de más de 5000 años, ha diseñado los procesos para alcanzar estos propósitos sin conocimiento alguno de bioquímica, genética o biotecnología, únicamente con la experiencia y en los últimos 100 años se están empleando estas disciplinas de las ciencias para mejorar dichos procedimientos. La existencia de variedades de cereales más eficaces en la degradación del almidón, de equipos de transformación más productivos o de cepas de levaduras seleccionadas ha permitido afinar la eficacia de este proceso, dando lugar a cervezas económicamente más rentables, aunque no siempre de mejor calidad.